ANNALES
UNIVERSITATIS MARIAE CURIE-SKŁODOWSKA
LUBLIN – POLONIA
VOL. XXXVIII SECTIO H 2004

Zakład Ekonomiki Jakości i Zarządzania Wiedzą, Wydział Ekonomiczny UMCS

ELŻBIETA SKRZYPEK, MIROSŁAW MICHALSKI,
AGNIESZKA PRÓCHNIAK, ALINA WNUK

HACCP jako podstawa działalności polskich przedsiębiorstw branży spożywczej na rynku Unii Europejskiej

HACCP as the condition for functioning of Polish food industry on the European Union market

Zacznij kopać studnię, zanim będziesz spragniony
(Przysłowie chińskie)

WSTĘP

W obecnej sytuacji rynkowej, na czołowe miejsce, poza ceną produktów i usług, wysuwa się ich jakość. Klienci, coraz bardziej świadomi zagrożeń związanych z niewłaściwą jakością, wymagają ciągłej poprawy i doskonalenia wyrobów, usług oraz wszystkich procesów w organizacji. Dlatego tak ważne jest wdrożenie efektywnego i skutecznego systemu zapewniającego przedsiębiorstwu dostosowanie do zmieniających się warunków otoczenia. Biorąc pod uwagę fakt, że za kilka miesięcy Polska będzie państwem członkowskim Unii Europejskiej jednym z najważniejszych systemów, które potrzebne będą naszym firmom na Wspólnym Rynku będzie HACCP. Wprawdzie dotyczy on tylko jednej branży – spożywczej – ale w przeciwieństwie do innych systemów zarządzania jakością wdrożenie systemu HACCP stanie się z dniem wejścia Polski do Unii Europejskiej obligatoryjne dla wszystkich podmiotów uczestniczących w łańcuchu żywnościowym.

Konieczność wprowadzenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych wynika z oddziaływania wielu czynników takich jak:

* znaczenie bezpieczeństwa żywności,
* wymagania konsumentów,
* przepisy prawne,
* straty spowodowane zatruciami pokarmowymi,
* warunki handlu wewnętrznego i zewnętrznego.

Spośród wymienionych czynników najważniejsza jest konieczność eliminowania zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzkiego.[1]

Wymagania odniesione do szeroko rozumianego bezpieczeństwa mogą być spełnione poprzez wprowadzenie w przedsiębiorstwach polityki bezpieczeństwa żywności.

STRATEGIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Polityka bezpieczeństwa żywności realizowana przez poszczególne podmioty branży spożywczej powinna być spójna ze „Strategią Bezpieczeństwa Żywności w Polsce" do opracowania, której nasz kraj został zobowiązany przez Komisję Europejską w 2001 roku. Za praktyczną realizację tej strategii odpowiada Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, którego pracę koordynuje Minister Zdrowia.[2] Dokument ten w sposób całościowy przedstawia działania, jakie powinny zostać podjęte w Polsce w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz stanowi element systemu ochrony zdrowia ludności, szczególnie w aspekcie działań prewencyjnych. Bezpieczeństwo żywności powinno być rozumiane jako: „ogół warunków, które muszą być spełnione i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością oraz środkami żywienia zwierząt gospodarskich w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka".[3]

Działania podejmowane w ramach Strategii Bezpieczeństwa Żywności obejmują:[4]

* tworzenie i przestrzeganie prawa żywnościowego zharmonizowanego z wymaganiami Unii Europejskiej,
* praktyczne stosowanie w przedsiębiorstwach branży spożywczej systemów zapewnienia jakości, szczególnie systemu HACCP,
* opracowanie poradników i kodeksów dla sektora przemysłu spożywczego, żywienia zbiorowego oraz obrotu żywnością,
* monitorowanie stanu bezpieczeństwa żywności w Polsce,
* stworzenie jasnej struktury organizacyjnej systemu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce oraz zintegrowanie działalności organów urzędowej kontroli,
* rozwój systemu powiadamiania o niebezpiecznych produktach żywnościowych pojawiających się na rynku,
* utworzenie na szczeblu rządowym jednostki dla realizacji zadań wytyczonych dla Europejskiego Urzędu Bezpieczeństwa Żywności.

---

[1] K. Pasternak, K. Wojtowicz, *System HACCP elementem bezpieczeństwa*, „Problemy Jakości" 2003, nr 9, s. 40.

[2] H. Turlejska, *Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności*, Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003, s. 5.

[3] Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 11 maja 2001 roku (tj., Dz.U. 2001, nr 63, poz. 634).

[4] H. Turlejska, *op. cit.*, s. 6.

SYSTEM HACCP I JEGO HISTORIA

Zgodnie z założeniami „Strategii Bezpieczeństwa Żywności w Polsce" głównym zadaniem stojącym przed przedsiębiorstwami branży spożywczej w Polsce jest wdrożenie systemu HACCP.

HACCP to skrót pierwszych liter angielskiej nazwy Hazard Analysis and Critical Control Point, której polskie tłumaczenie brzmi Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. Jest to systemowe podejście do zarządzania bezpieczeństwem żywności, opracowane w celu identyfikacji i oszacowania skali zagrożeń z punktu widzenia jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcji i obrotu żywnością. System ma również na celu określenie metod ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

Początki systemu HACCP sięgają okresu rozwoju programu lotów kosmicznych Stanów Zjednoczonych, kiedy to Pillsbury Company współpracująca z NASA (*National Aeronautics and Space Administration*) i laboratoriami armii USA w Natick w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności dla astronautów zaprojektowała system produkcji żywności gwarantujący całkowite bezpieczeństwo żywienia astronautów w przestrzeni kosmicznej. Firma Pillsbury następnie zastosowała te metody do swoich produktów żywnościowych.

Po raz pierwszy system HACCP został publicznie zaprezentowany w roku 1971 w USA podczas Krajowej Konferencji Ochrony Żywności, a na początku lat 80. HACCP uznany przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) za nowoczesny i skuteczny sposób służący wytwarzaniu żywności bezpiecznej pod względem zdrowotnym W 1993 roku Komisja Kodeksu Żywnościowego (która jest organem dwóch organizacji działających w ramach ONZ: FAO – Food and Agriculture Organization i WHO – World Health Organization) przyjęła zasady systemu HACCP, włączając je do Kodeksu Żywnościowego (*Codex Allimentarius*).[5]

Tak powstał system HACCP, który jest stosowany obecnie w zakładach przemysłu spożywczego o różnej wielkości na całym świecie i posiada międzynarodową akceptację jako system zapewniający uzyskiwanie bezpiecznej żywności.

CODEX ALLIMENTARIUS – KODEKS ŻYWNOŚCIOWY

Dokumentem uznawanym zarówno przez kraje Unii Europejskiej, jak i przez USA za zbiór podstawowych zasad dotyczących systemu HACCP jest Kodeks Żywnościowy.

Warto zaznaczyć, że Kodeks Żywnościowy nie jest prawem stanowionym, ale dokumentem, który może stanowić praktyczny przewodnik przy stanowieniu prawa przez poszczególne kraje. Jest to podstawowy międzynarodowy dokument,

[5] J. Kijowski, T. Sikora (red.), *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności*, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2003, s. 9–10.

zawierający założenia i zasady systemu HACCP wraz z omówieniem poszczególnych etapów związanych z jego wdrażaniem. Kodeks ma zapewniać ochronę zdrowia konsumentów oraz przyczyniać się do rozwoju uczciwych praktyk w handlu żywnością. Kodeks zbudowany jest z rozdziałów zawierających normy, wytyczne i kodeksy:[6]

* Część A o charakterze ogólnym – dotyczy znakowania żywności, zasad postępowania podczas oceny, certyfikacji i akredytacji związanej z inspekcją żywności, postanowienia dotyczące pestycydów i zanieczyszczeń, normy dotyczące dodatków do żywności.

* Część B o charakterze szczegółowym – dotyczy norm żywnościowych dla produktów podzielonych według surowca.

* Część C o charakterze regionalnym – dotyczy norm regionalnych dla krajów Afryki i Europy.

PRAWO ŻYWNOŚCIOWE UNII EUROPEJSKIEJ

Wśród dokumentów regulujących w Unii Europejskiej sprawy dotyczące bezpieczeństwa żywności można wymienić:[7]

* Zieloną Księgę obejmującą „Generalne Zasady Prawa Żywnościowego w Unii Europejskiej", która pozwala określić stopień dostosowania prawa żywnościowego do potrzeb i oczekiwań klientów – konsumentów, producentów, handlowców.

* Białą Księgę Bezpieczeństwa Żywności, która proponuje działania umożliwiające zapewnienie bezpieczeństwa żywności w sposób skoordynowany i zintegrowany,

* Dyrektywę Rady 89/397/EWG, która dotyczy urzędowej kontroli artykułów żywnościowych,

* Dyrektywę Rady 93/43/EEC w sprawie higieny środków spożywczych,

* Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy, np. Rozporządzenie 178/2002/WE, powołujące Europejski Urząd ds. Żywności.

Dyrektywa 93/43 EEC w sprawie higieny żywności nakłada na wszystkie kraje członkowskie Unii Europejskiej obowiązek przestrzegania i stosowania systemu HACCP w całym przemyśle żywnościowym.[8]

W Dyrektywie podaje się zasady dla wszystkich podmiotów działających w biznesie żywnościowym, które należy wdrożyć w organizacji, aby rozwinąć system HACCP:[9]

---

[6] *Kodeks Żywnościowy Codex Alimentarius, Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej*, tłumaczenie M. Wiśniewska, ODDK Sp. z o.o., Gdańsk 2004, s. 5.

[7] J. Kijowski, T. Sikora (red.), *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności*, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2003, s. 11–12.

[8] M. Wiśniewska, *Normy ISO serii 9000 oraz metoda HACCP w zakładowym systemie jakości przedsiębiorstwa spożywczego*, ODDK Sp. z o.o., Gdańsk 2000, s. 12.

[9] J. Kijowski, T. Sikora (red.), *op. cit.*, s. 12.

* analiza punktów potencjalnego ryzyka żywnościowego w biznesie żywnościowym,
* identyfikacja tych punktów w działaniach gdzie może wystąpić ryzyko,
* wybór punktów krytycznych,
* wprowadzanie procedur kontroli i nadzoru w zidentyfikowanych krytycznych punktach kontroli,
* okresowy oraz doraźny przegląd i analiza krytycznych punktów kontroli, procedur.

Dyrektywa określa również zasady higieny, których należy przestrzegać podczas pakowania, magazynowania, transportu, dystrybucji, obsługi oferowania na sprzedaż lub dostarczania do klienta środków spożywczych.

W Dyrektywie zawarte są wytyczne dotyczące ustawodawstwa krajów członkowskich oraz sygnatariuszy Unii Europejskiej, które to przepisy nie mogą być mniej surowe niż zawarte w Dyrektywie i nie mogą stanowić przeszkody dla handlu artykułami żywnościowymi wyprodukowanymi zgodnie z Dyrektywą.

Narodowe postanowienia poszczególnych państw powinny uszczegóławiać wytyczne zawarte w Dyrektywie.

POLSKIE USTAWODAWSTWO W ZAKRESIE HACCP

W związku z przystąpieniem Polski do Wspólnoty Europejskiej istnieje konieczność pełnego zharmonizowania prawa żywnościowego z wymaganiami UE, zwłaszcza Dyrektywy 93/43/EEC, której charakter prawny wymaga transpozycji do ustawodawstwa krajowego. Traktat Akcesyjny nie przewiduje żadnych wyjątków w zakresie stosowania systemu HACCP przez polskich przedsiębiorców branży spożywczej. Polska w toku negocjacji przedakcesyjnych nie uzyskała zwolnień ani okresów przejściowych w zakresie transpozycji i implementacji przepisów w obszarze bezpieczeństwa i higieny żywności. Na konieczność wprowadzenia systemu HACCP przez wszystkich przedsiębiorców przemysłu spożywczego zwracali uwagę przedstawiciele Unii Europejskiej podczas misji przeglądowych ukierunkowanych na ocenę harmonizacji polskiego prawa z wymaganiami Unii. Na potrzebę wdrożenia systemu HACCP zwraca również uwagę Okresowy Raport Komisji Europejskiej za rok 2002.[10]

Proces harmonizacji polskiego prawa z prawem Unii Europejskiej trwa od kilku lat, a mimo to nie wszystkie obszary zostały uregulowane. Warto zaznaczyć, iż pierwszym sygnałem pojawienia się idei systemu HACCP było rozporządzenie MZiOS z dnia 22 sierpnia 1996 roku w sprawie szczegółowych warunków produkcji i wprowadzania do obrotu dietetycznych środków spożywczych, używek przeznaczonych do celów dietetycznych i odżywek (Dz.U. nr 108, poz. 520). Według tego rozporządzenia „kontrola wewnętrzna produkcji dietetycznych środków spożywczych powinna być ustalona przez kierownika zakładu produkującego

[10] Materiał informacyjny na konferencję prasową w dniu 15 września 2003 roku, www.paiz.gov.pl.

środki dietetyczne na podstawie systemu krytycznych punktów kontroli (HACCP), [...] po uzgodnieniu z właściwym Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym".[11]

Na dzień dzisiejszy podstawowym aktem prawnym dotyczącym systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w Polsce jest ustawa z 11 maja 2001 roku o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. 2001, nr 63, poz. 634). Ustawa określa wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności, warunki produkcji i obrotu oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny w produkcji i obrocie żywnością, zasady przeprowadzania urzędowej kontroli żywności. Artykuł 30 ustawy mówi o tym, że wszystkie podmioty branży spożywczej (niezależnie od wielkości) są zobligowane do wdrażania w swojej działalności zasad systemu HACCP. Z obowiązku implementacji zasad systemu HACCP zostali zwolnieni jedynie producenci na etapie produkcji pierwotnej.

Według wymagań ustawy system HACCP obejmuje pięć zasad postępowania:[12]

1. Zidentyfikowanie i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
2. Określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub ograniczenia zagrożeń,
3. Ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli limitów rozgraniczających stany akceptowalne od nieakceptowanych w celu zapobiegania, eliminowania lub ograniczania zidentyfikowanych zagrożeń,
4. Ustalenie i prowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,
5. Ustalenie działań naprawczych (korygujących), jeżeli monitorowanie wykazuje, że krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań z pkt. 3.

Zgodnie z postanowieniami tej ustawy nadzór nad jakością zdrowotną żywności, przestrzeganiem warunków sanitarnych w procesie produkcji i w obrocie tymi artykułami, z uwzględnieniem zasad systemu HACCP oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością sprawują organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organy Inspekcji Weterynaryjnej.

Szczegółowe wytyczne dla podmiotów branży przemysłu spożywczego, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego dotyczące obowiązków wynikających z GMP, GHP i HACCP zawarte są w stosownych aktach wykonawczych do ustawy. Opracowanie tych rozporządzeń ustawowo zlecono właściwym ministrom ds. zdrowia i rolnictwa, odpowiednio do zakresów ich kompetencji.

Należy zaznaczyć, iż zarówno w świetle uregulowań prawnych Unii Europejskiej, jak i Polski, pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne żywności ponosi jej wytwórca lub wprowadzający ją do obrotu.

---

[11] Rozporządzenie MZiOS z dnia 22 sierpnia 1996 roku w sprawie szczegółowych warunków produkcji i wprowadzania do obrotu dietetycznych środków spożywczych, używek przeznaczonych do celów dietetycznych i odżywek (Dz.U. nr 108, poz. 520).

[12] Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 11 maja 2001 roku (tj. Dz.U. 2001, nr 63, poz. 634), art. 29.

W celu umożliwienia producentowi i dystrybutorowi zaopatrywania się w bezpieczne i pewne surowce służące do produkcji wyrobu za jakość, którego ponosi pełną odpowiedzialność, najnowsza wersja ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, nałożyła na producentów pierwotnych (rolników) obowiązek wdrożenia i stosowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

Działanie to jest zgodne z ideą systemu HACCP, który ma umożliwić stałą obserwację zagrożeń w procesie produkcji, magazynowania i obrotu żywnością. Główny nacisk w tym systemie położony jest na określenie przyczyn zagrożeń bezpośrednio w miejscu ich powstawania.

Zagrożenia są czynnikami natury fizycznej, chemicznej lub mogącymi spowodować, że środek spożywczy będzie niebezpieczny dla konsumenta. Obejmują one:

* zagrożenia fizyczne (ciała obce, zanieczyszczenia techniczne, technologiczne, przypadkowe),

* zagrożenia chemiczne (skażenie metalami ciężkimi, toksyny, pozostałości szkodliwych związków chemicznych, leków, substancji jonizujących),

* zagrożenia biologiczne (bakterie, przetrwalniki, toksyny bakteryjne, pasożyty i produkty ich przemiany materii).

Zagrożenia fizyczne mogą być spowodowane przez maszyny, których konstrukcja umożliwia przedostawanie się do żywności, na przykład, smarów, rdzy, odłamków metalowych; pakowanie żywności do uszkodzonych materiałów pakunkowych; odłamki szklane; wprowadzone celowo lub przez nieuwagę przez człowieka zanieczyszczając produkty na przykład niedopałki, guma do żucia itp.; owady lub inne szkodniki, które mogą być obecne w surowcach lub trafiać do żywności w trakcie przetwórstwa; środki czyszczące i części sprzętu czyszczącego – włosie szczotek, kawałki gąbek, ścierek itp.; woda pozostawiająca plamy i osad, nie wspominając o celowym zanieczyszczaniu produktu w trakcie działań sabotażowych.

Zagrożenia chemiczne mogą powodować pozostałości po czynnościach mycia, a szczególnie odkażania; pestycydy obecne w surowcach; alergeny; histamina i tyramina; metale toksyczne dostające się do żywności bezpośrednio poprzez kontakt z niedozwolonymi powierzchniami lub pośrednio poprzez skażenie środowiska, gleby, sprzętu i wody przez związki chemiczne stosowane do gruntu w miejscach hodowli; pozostałości leków, hormonów stosowanych jako stymulatory wzrostu i wiele innych jeszcze czynników.

Źródłem zagrożeń mikrobiologicznych (biologicznych) może być bardzo wiele czynników: sam człowiek poprzez siewstwo drobnoustrojów chorobotwórczych przy jednoczesnym niezachowywaniu elementarnych zasad higieny, zakażona odzież robocza pracowników, złe nawyki personelu; surowce pozyskiwane lub dostarczane do zakładu, które mogą być zakażone lub zawierać toksyny pochodzenia mikrobiologicznego; powierzchnie robocze sprzętu i narzędzi kontaktujące się z nieopanowaną żywnością; szkodniki roznoszące mikroorganizmy; woda niewłaściwej jakości; otoczenie za pośrednictwem wadliwych systemów wentylacyj-

nych lub źle rozwiązanych ciągów transportowych; obecność drewna przy produkcji i uszkodzenia powierzchni dające możliwość rozwojowi bakterii i pleśni; zakażone powietrze przedostające się z „brudnych" części zakładu i wiele jeszcze innych czynników.

ZASADY I ETAPY REALIZACYJNE HACCP

W celu skutecznego identyfikowania zagrożeń i zapobiegania ich wystąpieniu należy wdrożyć system HACCP w oparciu o siedem podstawowych zasad:

Zasada 1 – Przeprowadzenie analizy zagrożeń związanych z produkcją żywności na wszystkich jej etapach, począwszy od miejsca produkcji surowców, tj. gospodarstwa, poprzez przetwórstwo i obrót, aż do miejsca jej spożycia. Określenie prawdopodobieństwa wystąpienia zagrożeń i opracowanie środków zapobiegawczych celem ich kontroli.

Zasada 2 – Określenie punktów (procedur), które będą zmniejszać do minimum prawdopodobieństwo występowania zagrożeń. Będą to właśnie krytyczne punkty kontroli, które mogą istnieć w każdej fazie produkcji żywności. Zgodnie z tą zasadą należy również włączyć miejsce pochodzenia surowców (np. gospodarstwo), potem miejsca przetwórstwa i sferę obrotu. Punkty krytyczne podzielić można na dwa rodzaje: pierwszego i drugiego stopnia (CCP1 i CCP2). CCP1 to etap, w którym zagrożenia mogą być całkowicie wyeliminowane, CCP2 to etap, gdzie zagrożenie można zminimalizować.

Zasada 3 – Określenie granicznych wartości krytycznych, a więc wartości minimalnych, na przykład wysokości temperatury obróbki cieplnej, czasu procesu technologicznego itp. gwarantujących kontrolę zagrożeń w przyjętych punktach.

Zasada 4 – Ustanowienie i uruchomienie systemu monitoringu w poszczególnych punktach krytycznych. Prowadzenie regularnych obserwacji i pomiarów przyjętych wartości krytycznych.

Zasada 5 – Określenie działań naprawczych (korygujących) niezbędnych w przypadku, gdy monitoring wykaże, że dany punkt przekracza wartości graniczne.

Zasada 6 – Założenie dokumentacji oraz systemu rejestracji danych wynikających z przyjętych zasad zakładowego systemu kontroli.

Zasada 7 – Ustanowienie procedur sprawdzających (weryfikacyjnych), łącznie z określeniem dodatkowych testów i procedur, których przeprowadzenie pozwoli uzyskać pewność, że system HACCP działa poprawnie.

Budowa Systemu Zapewnienia Bezpieczeństwa Zdrowotnego Żywności wymaga uwzględnienia wszystkich wymienionych zasad. By to wykonać, należy:

1. Powołać Zespół HACCP, który:

* jest organem projektującym system HACCP,

* składa się z osób o dużej wiedzy i doświadczeniu, reprezentujących różne dyscypliny,

2. Zdefiniować obszar i zakres stosowania systemu,

3. Opisać produkt,
4. Określić przewidywany sposób użycia produktu przez konsumenta,
5. Opracować schemat blokowy procesu produkcji,
6. Zweryfikować powyższy schemat w praktyce produkcyjnej,
7. Określić wszystkie potencjalne zagrożenia na każdym etapie procesu produkcji oraz środki zapobiegawcze służące do eliminowania lub zmniejszania tych zagrożeń,
8. Określić krytyczne punkty kontroli CCP,
9. Ustalić wartości graniczne dla każdego CCP,
10. Ustalić monitoring każdego CCP,
11. Ustalić działania korygujące dla CCP (w przypadku stwierdzenia w wyniku monitorowania odchyleń od założonych dla CCP wartości),
12. Opracować dokumentację systemu,
13. Ustalić procedury weryfikacji,
14. Dokonać przeglądu systemu HACCP.

SYSTEM NADZORU NAD SYSTEMEM HACCP W POLSCE

Stosowany dotychczas tradycyjny system kontroli i nadzoru nad produkcją koncentrował się przede wszystkim na ocenie jakości i prawidłowości produktu końcowego. Taki sposób kontroli, chociaż nie dopuszczał do obrotu produktu, który nie spełnił wymagań i norm branżowych, nie zapobiegał wytwarzaniu wadliwego, niebezpiecznego dla zdrowia, czy życia człowieka produktu.[13] Ponadto, system był nieefektywny i kosztowny. System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli opiera się przede wszystkim na samokontroli prowadzonej w trakcie poszczególnych etapów tworzenia czy obrotu żywnością, co pozwala na wyeliminowanie potencjalnych zagrożeń, zanim się pojawią lub obniżenie prawdopodobieństwa ich wystąpienia do poziomu akceptowalnego.

Podstawę nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w Polsce stanowią zasadniczo dwa systemy kontroli:

* system kontroli wewnętrznej (tzw. audit wewnętrzny) – prowadzony w zakładzie, zależny od pracowników i kierownika organizacji. System kontroli wewnętrznej w organizacji powinien być oparty o wymagania określone w rozporządzeniu z dnia 6 stycznia 2003 roku w sprawie szczegółowego zakresu i metod wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji w zakładach produkujących lub wprowadzających żywność do obrotu (Dz.U. 2003, nr 6, poz. 77).

* system kontroli zewnętrznej – prowadzony przez wyspecjalizowane organy urzędowej kontroli żywności oraz zewnętrzne jednostki (przy certyfikowanym systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności – audit zewnętrzny), niezależny od

[13] H. Turlejska, U. Pelzner, *Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego,* Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003, s. 24.

pracowników i kierownika organizacji. W ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia określono organy urzędowej kontroli żywności, które będą uprawnione do badania stopnia wdrożenia zasad systemu HACCP. Organami tymi są, w zależności od rodzaju działalności, Państwowa Inspekcja Sanitarna lub Inspekcja Weterynaryjna. Szczegółowe warunki kontroli określa rozporządzenie w sprawie przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności (Dz.U. 2003, nr 21, poz. 186).

KORZYŚCI Z WDROŻENIA SYSTEMU HACCP

Skuteczne wdrożenie zasad systemu HACCP w organizacji powinno przynieść wymierne korzyści. Owe korzyści mogą być rozpatrywane w czterech wymiarach: klienta – konsumenta, samej organizacji – producenta i dystrybutora, organów urzędowej kontroli żywności oraz kraju.

Dla klienta najważniejszą korzyścią jest uzyskanie pewności, że spożywana przez niego żywność jest bezpieczna i nie stanowi zagrożenia dla jego zdrowia i życia.

Dla producenta i dystrybutora żywności ze stosowania w procesie produkcji zasad systemu HACCP korzyści są następujące. Dzięki temu, że HACCP obejmuje wszystkie etapy produkcji i obrotu żywnością, przesuwa miejsce kontroli z produktu końcowego na wcześniejsze etapy produkcji oraz skupia się na bieżącej kontroli poszczególnych etapów produkcji czy dystrybucji. Umożliwia określenie wszystkich możliwych do przewidzenia zagrożeń, tj. tych faktycznie występujących i tych, które mogą potencjalnie zaistnieć.

System pozwala skoncentrować uwagę i środki na istotnych punktach oraz eliminuje w bardzo dużym stopniu badania niszczące produktu gotowego, co bezpośrednio przekłada się na redukcję kosztów. Gromadzone dane uzupełniają inne systemy kontroli jakości i pomagają lepiej analizować system produkcji. Jasno sprecyzowane zasady kontroli wewnętrznej zwiększają zaufanie do producenta, stanowią istotny element w walce o rynek zbytu oraz wpływają na kształtowanie wizerunku firmy. Stosowanie zasad systemu HACCP w działaniach operacyjnych organizacji pozwoli na lepsze zrozumienie przez poszczególnych pracowników ich roli w organizacji, usprawni proces samokontroli, a tym samym zwiększy świadomość i odpowiedzialność za wykonywane działania.

Z punktu widzenia organów urzędowej kontroli żywności system HACCP wpływa na polepszenie stosunków między producentem a nadzorem. Z reguły przekłada się to na mniejszą częstotliwość kontroli w firmach, a dzięki jasno określonym wymaganiom ułatwia współpracę z przedsiębiorcą.

Dla kraju natomiast istotny jest fakt, iż poprzez praktyczne zastosowanie w polskich przedsiębiorstwach zasad systemu HACCP powinny ulec obniżeniu wydatki na leczenie skutków infekcji i zatruć, działania śledcze i sprawy sądowe związane z pojawianiem się na rynku żywności niebezpiecznej dla zdrowia lub życia konsumenta powinny zostać ograniczone.

System HACCP jest, więc specyficznym systemem zarządzania przez jakość, który zwiększa bezpieczeństwo zdrowotne żywności, pozwala na efektywną gospodarkę surowcami i zmniejszenie strat oraz ograniczenie liczby reklamacji dotyczących produktu.

BARIERY PRZY WDRAŻANIU SYSTEMU HACCP

Wdrażanie w organizacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP jest niekwestionowanym ciągiem zmian. Zmiany dotyczyć mogą praktycznie całego obszaru działalności, począwszy od struktury organizacyjnej, zakresów obowiązków, poprzez zmiany w technologii wytwarzania, aż po infrastrukturę. Niedostateczne zaangażowanie Najwyższego Kierownictwa, zbyt niski poziom wiedzy i brak doświadczenia załogi oraz niedoskonałości w komunikacji wewnętrznej mogą stawiać poważny opór wobec zmian. Kolejny problem może pojawić się, jeżeli nie zostały zabezpieczone odpowiednie środki na wdrażanie systemu zabezpieczające wydatki m.in. na dostosowanie istniejącej infrastruktury, zakup nowego sprzętu czy usługi doradcze. Mogą się pojawić również bariery niezależne od samej organizacji, wynikające z braku jednolitych wytycznych ze strony państwa, stabilności w przepisach prawnych, kompatybilności z przepisami Unii Europejskiej, czy też braku wsparcia finansowego w postaci programów pomocowych.

Wydaje się jednak, że dziś największą i najtrudniejszą do pokonania barierą jest zbyt niska świadomość polskiego społeczeństwa, co do potrzeby wdrażania zasad systemu HACCP oraz zasadności ich przestrzegania w produkcji i obrocie żywnością.

PODSUMOWANIE

Wdrożenie systemu HACCP jest przedsięwzięciem czasochłonnym (trwa średnio od czterech do dziesięciu miesięcy) i wymaga zaangażowania wszystkich pracowników oraz skoordynowania wielu działań. Dlatego ważne jest, by producenci krajowi działający w branży spożywczej rozpoczęli je jak najszybciej, tym bardziej, iż jak wynika ze statystyk stopień przygotowania naszych przedsiębiorstw do spełnienia ustawowego obowiązku wdrożenia systemu HACCP jest dość niski. Według danych 42% zakładów przemysłu spożywczego ma wdrożony lub wdrażany system HACCP. Spośród 58% zakładów, w których nie wdrożono zasad systemu HACCP, 82% zamierza go wdrożyć w najbliższej przyszłości. Najbardziej zaawansowane i przygotowane pod względem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego są zakłady drobiarskie.

W branżach: mięsnej, piekarsko-cukierniczej i przetwórstwie owocowo-warzywnym liczba przedsiębiorstw z wdrożonym systemem HACCP jest mniej więcej

równa liczbie firm, w których ten system nie funkcjonuje. Najgorzej przygotowane są zakłady z branży zbożowo-młynarskiej.[14]

Podkreślając istotność problemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności Rada Ministrów wydała 23 maja 2001 roku rozporządzenie w sprawie ustanowienia Pełnomocnika Rządu ds. Bezpieczeństwa Żywności,[15] zaś Polska Federacja Producentów Żywności (PFPŻ) oraz Konfederacja Przemysłu Żywnościowego i Napojowego Unii Europejskiej, (KPŻ i NUE) przystąpiły do realizacji projektu „Bezpieczeństwo żywności w rozszerzonej Europie". Liczba przedsiębiorców, którzy mogą wziąć udział w programie, jest ograniczona do 150. Projekt przeznaczono dla sektora mięsnego, mleczarskiego oraz owocowo-warzywnego, a w szczególności sokowniczego. Działania w ramach programu są współfinansowane przez Komisję Europejską. Beneficjenci programu – firmy wspomnianych branż – ponoszą jedynie ok. 20 % kosztów projektu przypadających na daną firmę, warto wiec skorzystać z tego faktu i wdrażając system HACCP zapewnić polskiej żywności pełne prawo istnienia na wspólnym rynku.

SUMMARY

After Poland's accession to the European Union one of the most important systems which will become obligatory for all food industry branches will be the HACCP system. The idea of the HACCP system is the identification and estimation of the scale of hazards and the risk of hazards that may emerge during all the stages of food production and distribution process. That system controls the hazards which are relevant for food safety by means of critical control points.

According to the Directive of the Council conserving food hygiene national resolutions have been worked out. These resolutions have been included in the Act of the Parliament and the ordinances detailing the directives for food industry branches, food distribution and transport, canteens and restaurants.

During the negotiations taking place before joining the European Union Poland gained neither exemption nor any temporary periods for adapting the regulations concerning food safety and hygiene.

BIBLIOGRAFIA

Gach A. (red.), *Seria ISO 9000: 2000 nowoczesne zarządzanie jakością,* Warszawa 2003.

Kijowski J., Sikora T. (red.), *Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności,* Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2003.

Pasternak K., Wojtowicz K., *System HACCP elementem bezpieczeństwa,* „Problemy Jakości" 2003, nr 9.

Sikora T., Kołożyn-Krajewska D., *Zapewnienie jakości a bezpieczeństwo zdrowotne żywności,* „Przemysł Spożywczy" 2001.

Turlejska H., *Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,* Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003.

Turlejska H., Pelzner U., *Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego,* Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003.

---

[14] Gach A. (red.), *Seria ISO 9000: 2000 nowoczesne zarządzanie jakością,* Warszawa 2003.

[15] Rozporządzenie w sprawie ustanowienia Pełnomocnika Rządu ds. Bezpieczeństwa Żywności (Dz.U. nr 58, poz. 581).

Wiśniewska M., *Normy ISO serii 9000 oraz metoda HACCP w zakładowym systemie jakości przedsiębiorstwa spożywczego*, ODDK Sp. z o.o., Gdańsk 2000.

Wiśniewska M. (tłum.), *Kodeks Żywnościowy Codex Alimentarius, Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej*, ODDK Sp. z o.o., Gdańsk 2004.

Zalewski R. I., *Zarządzanie Jakością w Produkcji Żywności*, Wydawnictwo AE, Poznań.

Ziajka S., Dzwolak W., Cybulski A., Tarczyńska A., *Uwarunkowania wdrażania i funkcjonowania systemu HACCP*, „Przemysł Spożywczy" 2001.

Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 11 maja 2001 roku (tj., Dz.U. 2001, nr 63, poz. 634).

www.paiz.gov.pl. – materiał informacyjny na konferencję prasową w dniu 15 września 2003 roku.